840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 1

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100

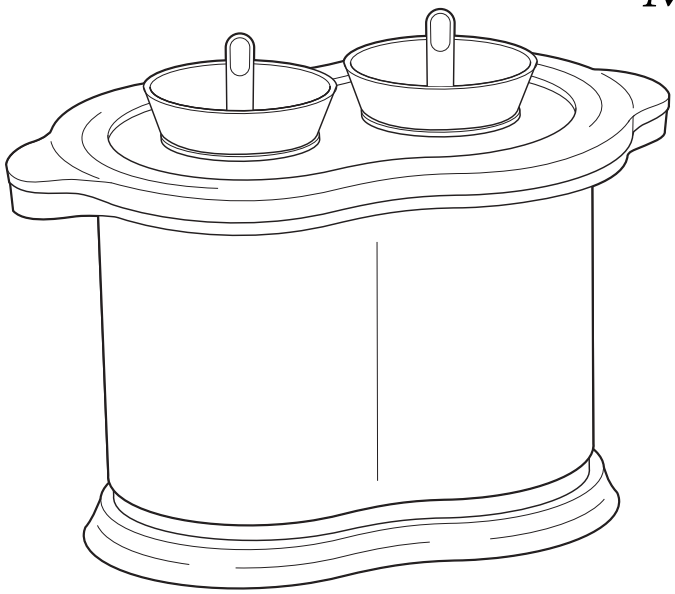
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Fast Pop™ Maker

Moule Fast Pop^MC

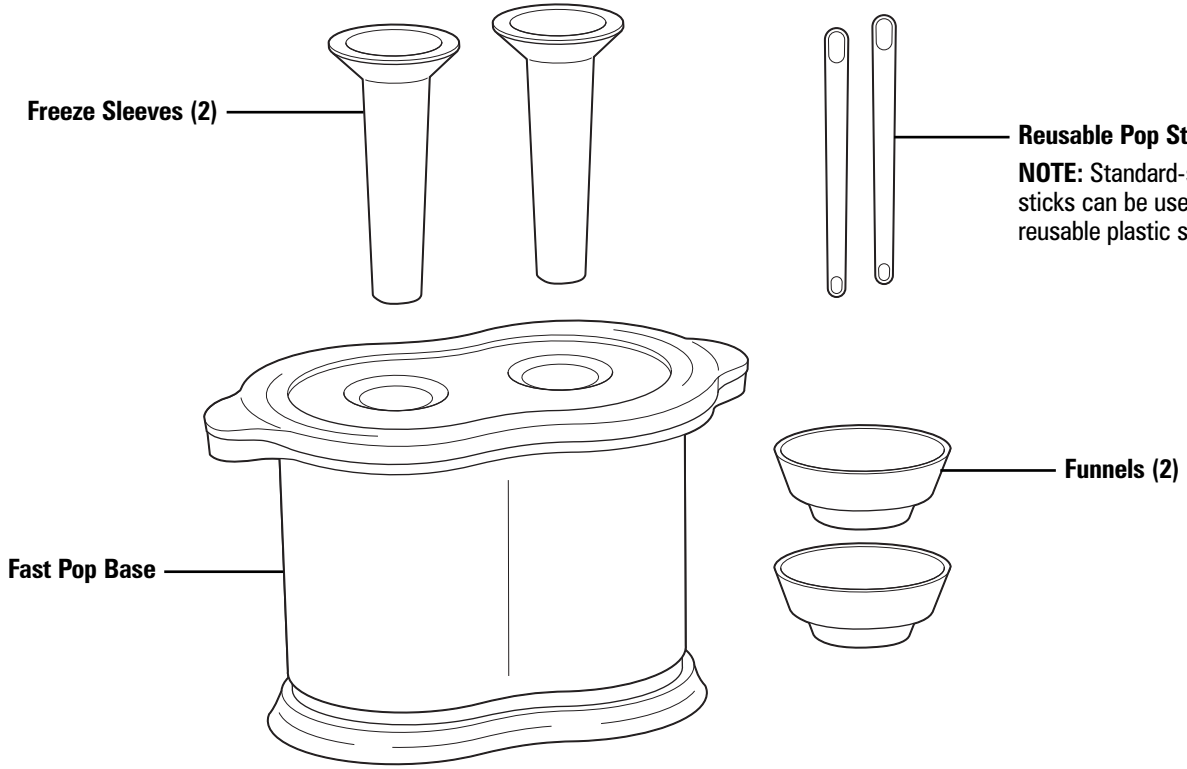
Máquina Fast Pop™



English 2
Français 13
Español..... 25

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 2

Parts and Features



NOTE: The Hamilton Beach Fast Pop™ Maker is BPA-free in food zones.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 3

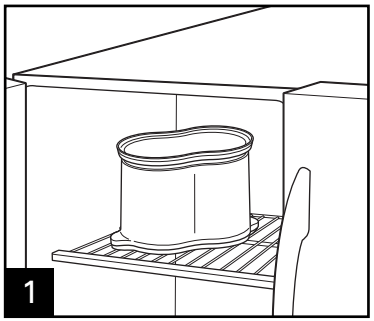
How to Make Frozen Treats

BEFORE FIRST USE: Wash all parts before first use. Turn base upside down to dry and allow excess water to drain. Some water drainage is normal and does not mean the product is leaking or broken. When completely dry, place base in freezer for at least 8 to 12 hours. Set freezer to the coldest temperature setting.

NOTE: Liquid contained in base is nontoxic.

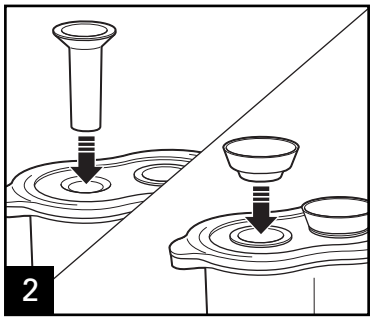
Do not place base in dishwasher.

Do not use for other than intended purpose.
This is not a toy or children's product.

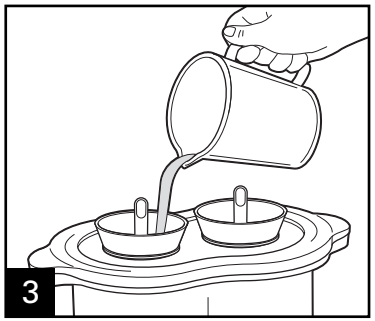


Allow base to freeze completely, at least 8 to 12 hours. Make sure the unit sits level in freezer.

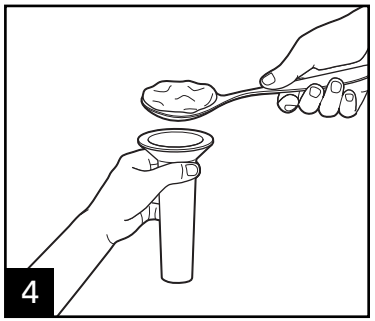
TIP: For best results, freeze base upside down in freezer.



Place freeze sleeves in base, along with funnels.



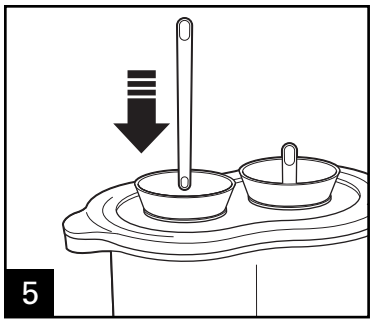
Pour chilled liquid into the freeze sleeves, making sure not to fill past the top line. A measuring cup helps prevent spills.



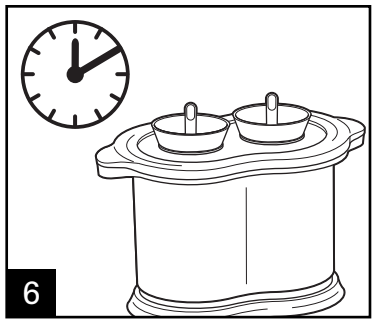
If preferred, ingredients can be added to the sleeve before inserting it into the base.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 4

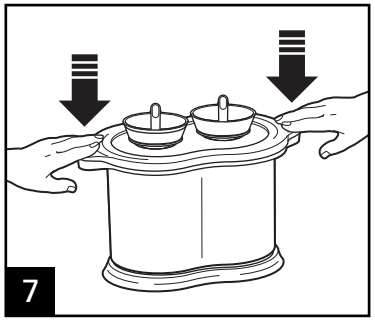
How to Make Frozen Treats (cont.)



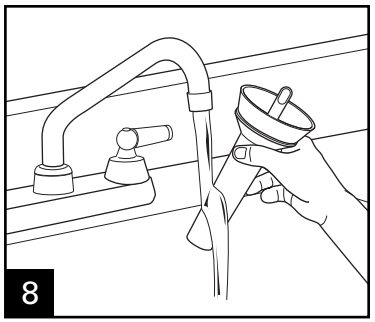
Insert pop sticks through the center of the funnel attachment and into the liquid.



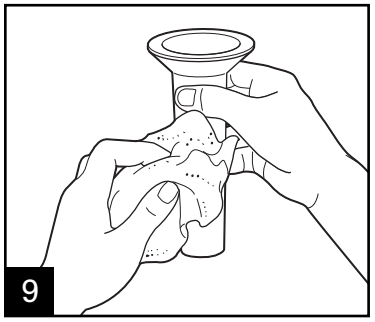
Wait approximately 9–11 minutes. A small amount of liquid may still look unfrozen on the surface. This will be absorbed into the pop when removed.



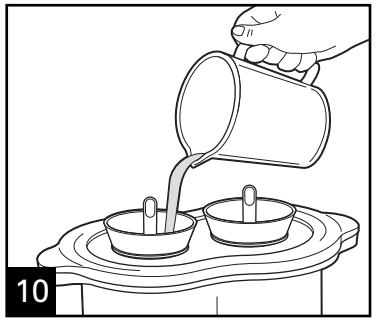
Push down on sides at the grip locations BEFORE gripping stick to remove freeze sleeve from base.



To remove icy pop from freeze sleeve, run water over the outside of the sleeve.



Before making additional batches, hand-dry the outside of the freeze sleeve BEFORE each batch.

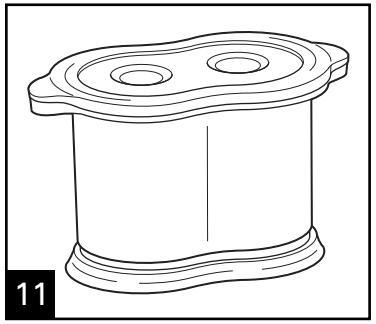


If making a second batch, IMMEDIATELY dry the outside of the sleeves, place in pop maker, and repeat Steps 3–5. Do not wash the pop maker between batches.

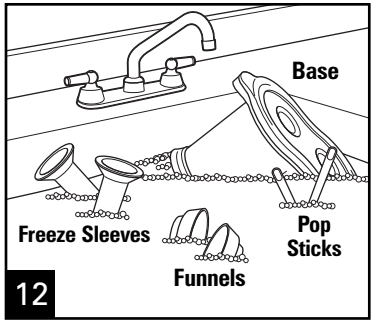
NOTE: The second batch of pops will always take longer than the first.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 5

How to Make Frozen Treats (cont.)

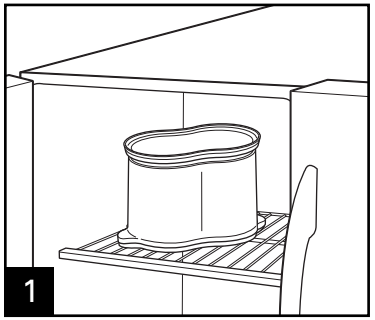


If your pops released easily and pop base is clean, there is no need to defrost the unit before placing it back into the freezer. If pops left residue on the base, we recommend washing and drying the base thoroughly, then freezing for 8 to 12 hours before use.



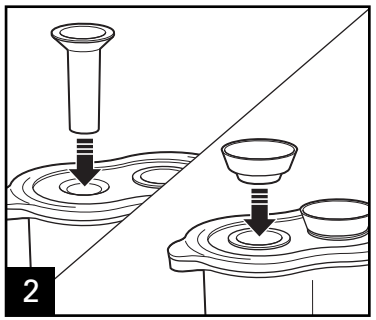
840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 6

How to Make Fun and Unusual Frozen Treats

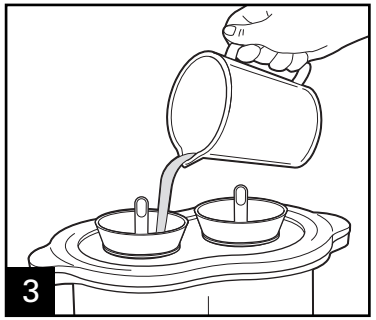


Allow base to freeze completely, at least 8 to 12 hours. Make sure the unit sits level in freezer.

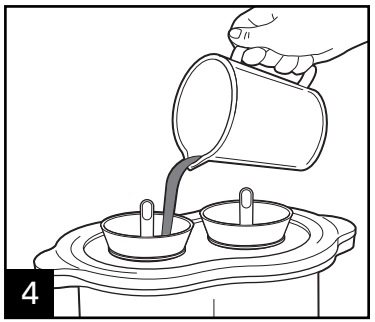
TIP: For best results, freeze base upside down in freezer.



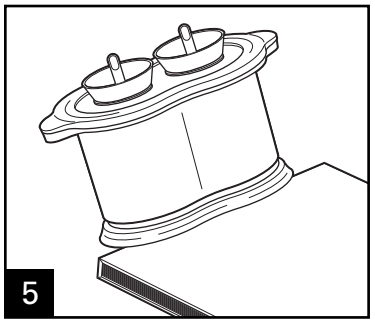
Place freeze sleeves in base, along with funnels.



Put sticks in the freeze sleeves. Partially fill the freeze sleeves with liquid; then wait a few minutes until the first layer is frozen.



Pour the next layer onto frozen mixture; then wait until frozen. Repeat until the sleeve is filled and pop is ready to be removed.



TIPS FOR "UNIQUE" POPS:

- When making striped pops, the number of batches may be less as the unit begins to defrost when sitting out.
- Tilting the base when freezing pops will help create angled stripes. Consider resting the pop base on a book or other raised surface while freezing the bottom layers. For the top layer, sit the base flat on the counter again, and then fill with liquid to the top of the freeze sleeve.
- Try adding other ingredients to your pops such as crushed candy, fruit, or any other small mix-ins. Mix-ins must be small enough to fit into the freeze sleeve.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 7

Tips for Best Results

- Make sure unit has been washed and THOROUGHLY dried—any ice crystals may cause freeze sleeves to stick to base.
- Freeze base for at LEAST 8 to 12 hours.
- Base should sit level in freezer.
- Never place the freeze sleeves in the base in the freezer.
- Make sure freeze sleeves, funnels, and sticks are in place BEFORE pouring liquid into the freeze sleeves.
- Thick ingredients such as pureed fruit, yogurt, and pudding can be layered in the freeze sleeves before being placed in the base. Add funnel and sticks to position in center of pops.
- Chilled, naturally sweetened liquids freeze BEST.
- Ice cream, pudding, or other “soft” ingredients may not freeze as solid as liquids.
- Ensure the liquids and ingredients added to the freeze sleeves are cold and/or refrigerated—this helps pops freeze better.
- Do not touch inside the freeze sleeve with bare fingers since they may get stuck! If this happens, run fingers under warm water until they release from the unit.
- Do not clean the unit with abrasive cleansers, scouring pads, or other harsh chemicals.
- If making a second batch of pops, do not delay between batches but IMMEDIATELY dry the outside of the sleeves and place in pop maker; then pour in the liquid and insert the additional pop sticks. Note that the second batch will take longer to freeze than the initial batch.
- If the freeze sleeves are completely stuck and will not release, do NOT force them. Do not bang, drop, or hit the base. Defrost the base using warm water. Wash, dry, refreeze, and then try again.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 8

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Pops will not freeze or are taking too long.	• Pop base may not have gotten cold enough. Ensure base is placed in freezer for at least 8 to 12 hours before use. Make pops immediately after taking base out of freezer since the unit will begin to defrost as it sits out. • May have waited too long in between batches. • Be mindful of the ingredients used in your pops—anything with too much sugar, oil, alcohol, or fat will not freeze as well as natural juice. • Be sure ingredients are cold when added to the freeze sleeves. • Wash and dry base. Refreeze and try again! • Remember, there may be a small amount of liquid left on the very top surface of the pop. This is normal and does not mean that pops are not frozen.
I lost my pop sticks, freeze sleeves, and/or funnels.	• Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada to order replacement parts, or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada to order replacement parts online.
Stick will not sit properly in the sleeve.	• Make sure sticks are inserted through the funnel attachment and fully seated in the freeze sleeve.
Pops are stuck in base.	• Were freeze sleeves used in base? Ingredients should NEVER be added directly to base. • Are freeze sleeves stuck in base? Moisture may have frozen between base and freeze sleeves. Let base and pops defrost completely. Wash and dry all parts. Try again, making sure base and freeze sleeves are thoroughly dry.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 2:54 PM Page 9

Recipes

Lemon Drop Pops

1 small lemon, sliced paper-thin
Frozen lemonade concentrate
Water
1/4 cup (125 ml) sugar

Press one lemon slice against the inside of each freeze sleeve. Prepare lemonade using half the recommended amount of water. Stir in sugar. Pour about 2 or 3 tablespoons (30 or 45 ml) lemonade mixture into sleeves. Place sticks and funnels into freeze sleeves.

Peaches 'N Cream Pops

2 ripe peaches, peeled, pit removed, and quartered (or 1 cup [250 ml]) frozen peach slices, thawed)
1 tablespoon (15 ml) sugar
1/4 cup (60 ml) whipped cream (whipped to soft peak stage)

Place peaches and sugar in food processor. Process until smooth. Spoon about 3 teaspoons (15 ml) of the peach mixture into each freeze sleeve. If using canned whipped cream, dispense about 1/4 cup (60 ml) and stir until it forms soft peaks. Spoon about 2 teaspoons (10 ml) whipped cream in freeze sleeves. Gently tap sleeves to settle whipped cream on top of peach layer. Spoon 1 to 2 teaspoons (5 to 10 ml) peach mixture on top of whipped cream in freeze sleeves. Place sticks and funnels into freeze sleeves.

Watermelon Pops

1 cup (250 ml) watermelon chunks
1 teaspoon (5 ml) mini chocolate chips
1 kiwi fruit, peeled and cut in quarters
1 teaspoon (5 ml) lime juice
1 tablespoon (15 ml) sugar

Place watermelon chunks in food processor. Process until smooth; place in small bowl. Stir in mini chocolate chips. Spoon about 4 teaspoons (20 ml) watermelon mixture into freeze sleeves, filling sleeves about 2/3 full. Place sticks and funnels into freeze sleeves. Place kiwi fruit, lime juice, and sugar in food processor and process until smooth. Carefully remove funnel attachments. Spoon 1 to 2 teaspoons (5 to 10 ml) of kiwi mixture into freeze sleeves around sticks to make watermelon rind.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 10

Recipes (cont.)

Strawberry Yogurt Pops

4 large strawberries, quartered
2 teaspoons (10 ml) sugar
1 container (6 oz. [180 ml]) strawberry yogurt
4 small strawberries, thinly sliced

Place 4 large strawberries and sugar in food processor. Process until smooth. Add strawberry yogurt; process until blended. Press strawberry slices on inside of freeze sleeves. Spoon about 2 tablespoons (30 ml) of yogurt mixture into freeze sleeves. Place sticks and funnels into freeze sleeves.

Mock Margarita Pops

1 small lime, sliced paper-thin
1/4 cup (60 ml) limeade concentrate, thawed
2 tablespoons (30 ml) grapefruit juice
1 1/2 tablespoons (22 ml) orange juice
Water
Coarse kosher salt

Mix limeade concentrate, grapefruit juice, orange juice, and enough water to make 3/4 cup (180 ml). Press one lime slice against the inside of each freeze sleeve. Pour about 2 or 3 tablespoons (30 or 45 ml) limeade mixture into sleeves. Place sticks and funnels into freeze sleeves. Dip tip of pops in kosher salt to garnish.

Rainbow Fruit Pops

Pineapple, cut in chunks
Peaches, peeled, pitted, and sliced
Strawberries, hulled and quartered
Kiwi fruit, peeled and quartered
Blueberries
Sugar to taste

Working with one fruit at a time, place fruit and sugar to taste in food processor. Process until smooth. Pour each fruit into separate small bowls; set aside. Starting with pineapple and layering in the order listed, spoon 1 1/2 teaspoons (7 ml) of each fruit in freeze sleeves. Place sticks and funnels into freeze sleeves.

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 11

Notes

840210700 ENv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:57 PM Page 12

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

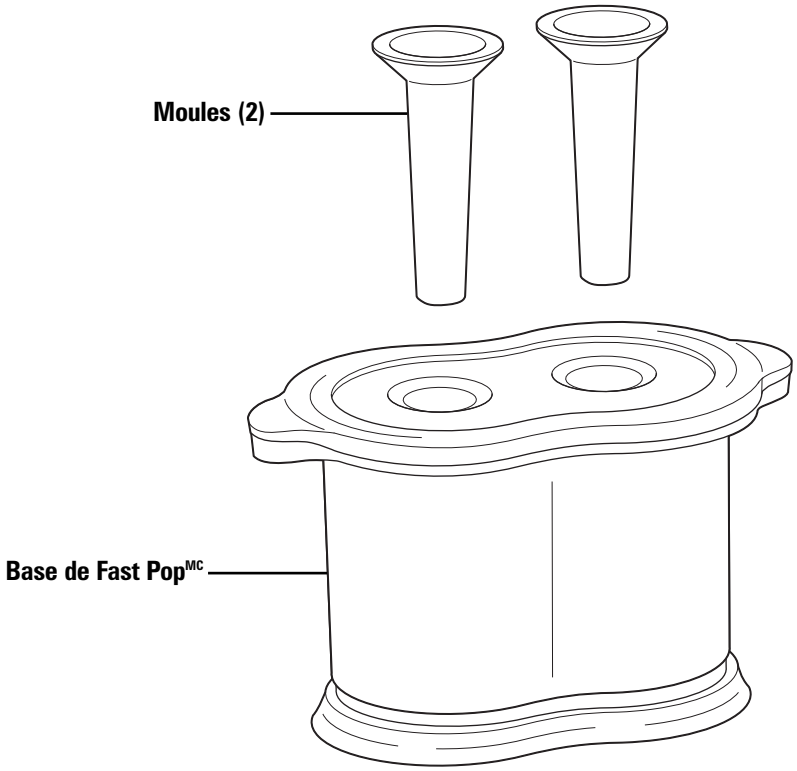
This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

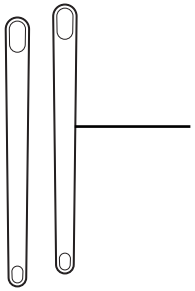
We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 13

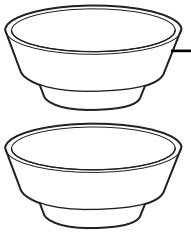
Pièces et caractéristiques





Bâtonnets réutilisables (6)

REMARQUE : Les bâtonnets réutilisables peuvent être substitués par des bâtonnets en bois.



Entonnoirs (2)

REMARQUE : Les zones en contact avec les aliments du moule Fast Pop^MC de Hamilton Beach ne contiennent pas de BPA.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 14

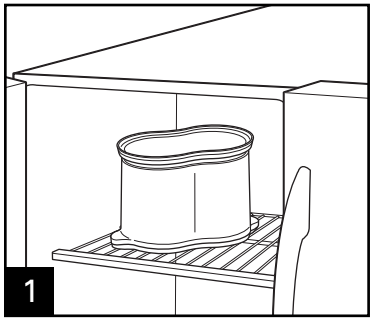
Mode d'emploi pour faire des collations glacées

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces avant la première utilisation. Retourner la base pour faire sécher et écouler tout excès d'eau. Un léger écoulement d'eau est normal et ne signifie pas que le produit fuit ou est brisé. Lorsque qu'entièrement sec, placer la base au congélateur pendant au moins 8 à 12 heures. Régler la température du congélateur à la position la plus froide.

REMARQUE : Le liquide contenu dans la base est non toxique.

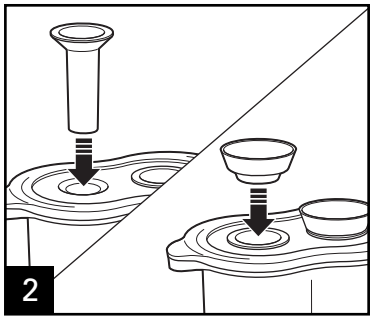
Ne pas laver la base au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser à d'autres fins que celles prévues.
Cet appareil n'est pas un jouet ou un produit destiné aux enfants.

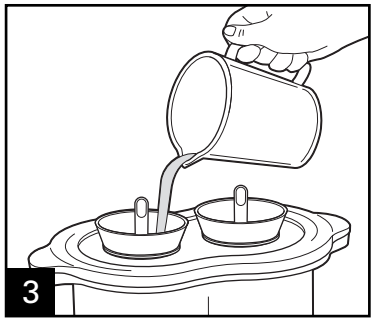


Laisser congeler la base entièrement pendant au moins 8 à 12 heures. S'assurer que l'appareil est déposé à niveau dans le congélateur.

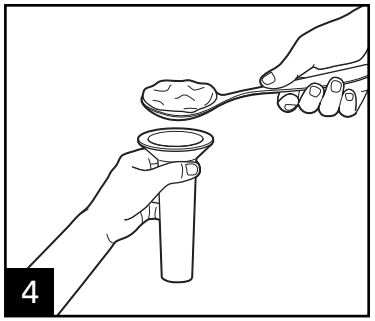
AVIS : Pour les meilleurs résultats, congeler la base à l'envers dans le congélateur.



Déposer les moules dans la base avec les entonnoirs.



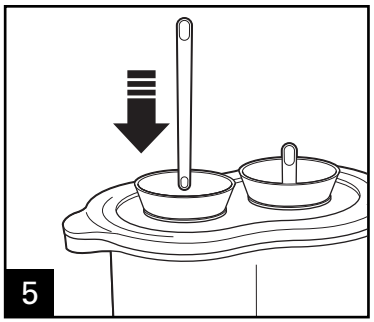
Verser le liquide réfrigéré dans les moules sans dépasser la ligne supérieure de remplissage. Une tasse à mesurer aide à prévenir les déversements.



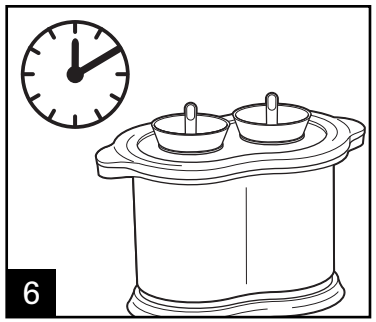
Les ingrédients peuvent être également ajoutés dans les moules avant d'insérer avant l'insertion dans la base.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 15

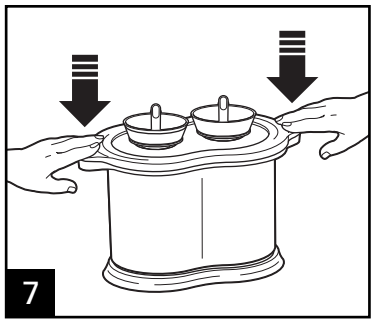
Mode d'emploi pour faire des collations glacées (suite)



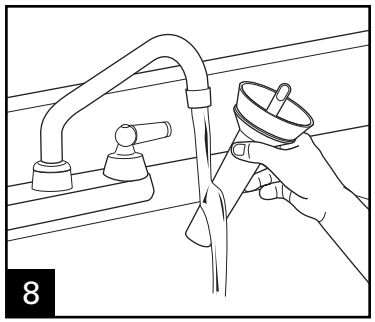
Insérer les bâtonnets au centre de l'entonnoir puis dans le liquide.



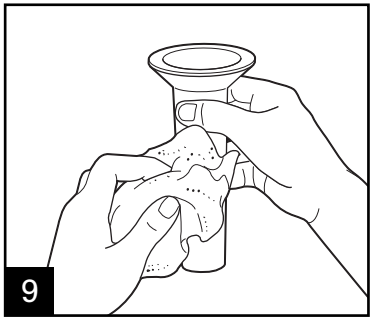
Attendre environ 9 à 11 minutes. Une petite quantité de liquide à la surface peut sembler non gelée. Ce liquide sera absorbé pendant le retrait de la sucette glacée.



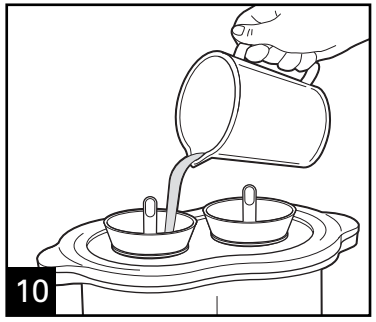
AVANT de démouler les bâtonnets, pousser vers le bas en utilisant les poignées latérales pour retirer le moule de la base.



Pour retirer la sucette glacée du moule, faire couler de l'eau sur la paroi extérieure du moule.



Assécher manuellement les parois extérieures des moules AVANT de faire un nouveau lot de sucettes.

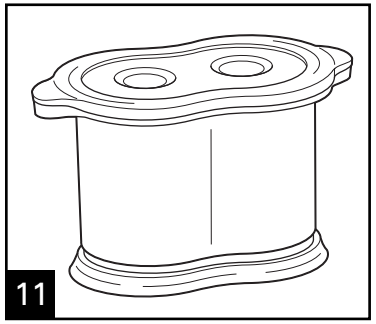


Pour un deuxième lot, assécher IMMÉDIATEMENT les parois extérieures des moules, déposer dans l'appareil et répéter les étapes 3 à 5. Ne pas laver le moule pour sucettes glacées entre chaque lot.

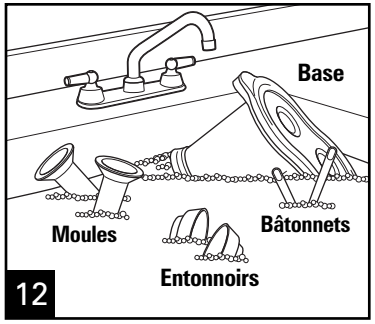
REMARQUE : Le temps de refroidissement du deuxième lot de sucettes glacées sera toujours plus long.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 16

Mode d'emploi pour faire des collations glacées (suite)


11

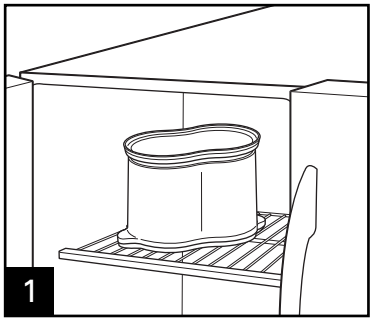
Si les sucettes se démoulent facilement et que la base est propre, il n'est pas nécessaire de décongeler l'appareil avant de le remettre au congélateur. En présence de résidus laissés par les sucettes, nous recommandons de laver et sécher complètement l'appareil et de le mettre au congélateur pendant 8 à 12 heures avant de l'utiliser à nouveau.



12

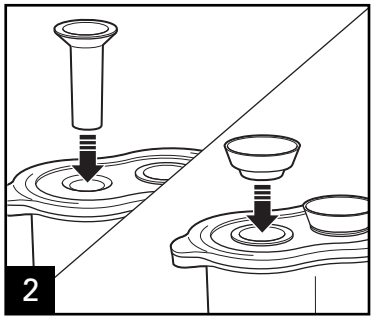
840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 2:55 PM Page 17

Mode d'emploi pour des collations glacées amusantes et originales

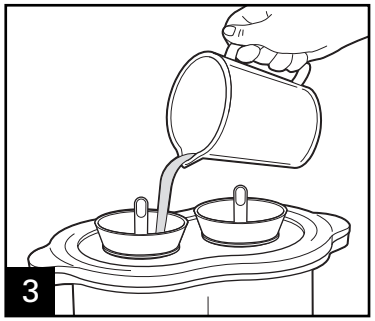


Laisser congeler la base entièrement pendant au moins 8 à 12 heures. S'assurer que l'appareil est déposé à niveau dans le congélateur.

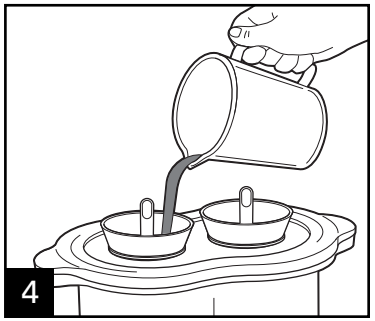
AVIS : Pour les meilleurs résultats, congeler la base à l'envers dans le congélateur.



Déposer les moules dans la base avec les entonnoirs.



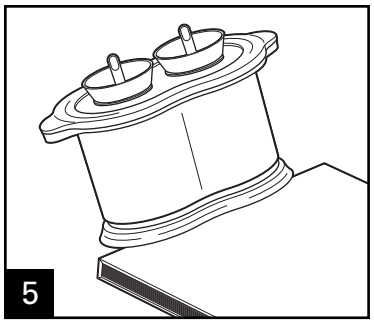
Insérer les bâtonnets dans les moules. Remplir partiellement les fentes de sucettes glacées avec du liquide puis attendre quelques minutes pour la congélation de la première quantité de liquide.



Verser la deuxième quantité de liquide sur le mélange congelé puis laisser congeler. Répéter jusqu'à ce que le moule soit remplir et que les sucettes glacées sont prêtes à être démoulées.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 18

Mode d'emploi pour des collations glacées amusantes et originales (suite)



CONSEILS POUR DES SUCETTES GLACÉES « UNIQUES » :

- Pour la création de sucettes glacées zébrées, le nombre de lots peut être moindre, car l'appareil dégèle après chaque sortie du congélateur.
- Incliner la base lors de la congélation des sucettes glacées pour aider à créer des zébrures à angle. Appuyer la base pour sucettes glacées sur un livre ou toute autre surface surélevée lors de la congélation de la première couche de liquide. Pour la dernière couche, appuyer la base à niveau avec le comptoir puis remplir de liquide jusqu'à la partie supérieure du moule.
- Essayer l'ajout d'autres ingrédients à vos sucettes glacées comme des bonbons, des fruits broyés ou tout autre petit ingrédient. Les ingrédients doivent être assez petits et s'insérer facilement dans le moule.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 19

Conseils pour des résultats optimaux

- S'assurer que l'appareil a été lavé et est ENTIÈREMENT sec — les sucettes glacées peuvent coller en présence de cristaux de glace.
- Congeler la base pendant AU MOINS 8 à 12 heures.
- La base doit être à niveau dans le congélateur.
- Ne jamais placer les moules dans la base puis au congélateur.
- S'assurer que les moules, entonnoirs et bâtonnets sont en place AVANT de verser le liquide dans les moules.
- Les ingrédients épais comme la purée de fruits, le yogourt et le pouding peuvent être versés en couche dans les moules avant de les déposer dans la base. Ajouter l'entonnoir et les bâtonnets en les centrant avec les sucettes.
- Les liquides refroidis et sucrés naturellement se congèlent MIEUX.
- La crème glacée, pouding ou autre ingrédient « mou » peut ne pas se congeler aussi « dure » que celle des liquides.
- S'assurer que les liquides et les ingrédients versés dans les moules sont suffisamment froids — ceci améliore la congélation des sucettes glacées.
- Ne pas toucher l'intérieur du moule avec les doigts nus pour éviter tout coincement ! Si cela survient, faire couler de l'eau chaude sur les doigts jusqu'à ce qu'ils se dégagent de l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou autres produits chimiques puissants.
- Pour un deuxième lot de sucettes glacées, éviter toute attente entre les lots en asséchant IMMÉDIATEMENT les parois extérieures des moules et les déposer dans l'appareil ; verser ensuite le liquide et insérer d'autres bâtonnets. Noter que la durée de congélation du deuxième lot sera plus longue que le premier lot.
- Ne PAS forcer les moules entièrement collées et que l'on ne peut démouler. Ne pas cogner, échapper ou frapper la base. Décongeler la base en utilisant de l'eau tiède. Laver, sécher, replacer au congélateur et essayer à nouveau.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 20

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
La congélation des sucettes ne se fait pas ou la durée est trop longue.	• La base n'est peut-être pas suffisamment froide. S'assurer que la base est déposée au congélateur pendant au moins 8 à 12 heures avant de l'utiliser. Faire les sucettes glacées dès que la base est sortie du congélateur pour éviter sa décongélation complète. • Temps d'attente trop long entre les lots. • S'informer sur les ingrédients utilisés pour les sucettes glacées — les ingrédients contenant trop de sucre, d'huile, d'alcool ou de gras ne se congèlent pas aussi bien que les jus naturels. • S'assurer que les ingrédients sont froids au moment de les verser dans les moules. • Laver et sécher complètement la base. Remettre au congélateur et faire un nouveau lot ! • Se rappeler qu'une petite quantité de liquide peut être présente à la surface extérieure de chaque sucette glacée. Ceci est normal et n'indique pas que les sucettes glacées ne sont pas congelées.
Perte des bâtonnets, moules et/ou entonnoirs.	• Veuillez appeler au 1-800-851-9000 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada pour commander des pièces de rechange ou visiter le site hamiltonbeach.com aux É.-U. ou hamiltonbeach.ca au Canada pour commander des pièces de rechange en ligne.
Le bâtonnet ne se positionne pas correctement dans le moule.	• S'assurer que les bâtonnets sont insérés dans l'entonnoir et complètement insérés dans le moule.
Bâtonnets coincés dans la base.	• Est-ce que les moules sont dans la base ? Les ingrédients ne doivent JAMAIS être versés directement dans la base. • Est-ce que les moules sont coincés dans la base ? L'humidité s'étant formée entre la base et les moules a peut-être gelée. Laisser décongeler complètement la base et les sucettes glacées. Laver et sécher toutes les pièces. Faire un nouveau lot en s'assurant que la base et les moules sont complètement secs.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 2:56 PM Page 21

Recettes

Sucettes citronnée

1 petit citron tranché très finement
Limonade concentrée congelée
Eau
125 ml (1/4 tasse) de sucre

Déposer une tranche de citron à l'intérieur de chaque moule. Préparer la limonade en utilisant la moitié de la quantité d'eau recommandée. Ajouter au sucre et mélanger. Verser environ 30 ou 45 ml (2 ou 3 cuillères à soupe) du mélange au citron dans les moules. Placer les entonnoirs et les bâtonnets dans les moules.

Sucettes pêche et crème

2 pêches mûres, pelées, dénoyautées et couper en quatre
(ou 250 ml [1 tasse] de tranches de pêches décongelées)
15 ml (1 cuillère à soupe) de sucre
60 ml (1/4 tasse) de crème fouettée (pics mous)

Déposer les pêches et le sucre dans le robot culinaire et traiter jusqu'à consistance lisse. Verser environ 15 ml (3 cuillères à thé) du mélange aux pêches dans chaque moule. Avec l'utilisation de crème fouettée préparée, verser environ 60 ml (1/4 tasse) et mélanger pour obtenir des pics mous. Verser environ 10 ml (2 cuillères à thé) de crème fouettée dans les moules en utilisant une cuillère. Frapper légèrement les moules pour que le crème fouettée recouvre toute la garniture de pêches. Verser environ 5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à thé) du mélange de pêches sur la crème fouettée dans les moules en utilisant une cuillère. Placer les entonnoirs et les bâtonnets dans les moules.

Sucettes au melon

250 ml (1 tasse) de melon en morceaux
5 ml (1 cuillère à thé) de petites pépites de chocolat
1 kiwi pelé et coupé en quartiers
5 ml (1 cuillère à thé) de jus de limette
15 ml (1 cuillère à soupe) de sucre

Déposer les morceaux de melon dans le robot culinaire. Traiter jusqu'à consistance lisse puis verser dans un petit bol. Incorporer les petites pépites de chocolat et mélanger. Verser environ 20 ml (4 cuillères à thé) du mélange au melon dans les moules, soit au 2/3 de la capacité du moule. Placer les entonnoirs et les bâtonnets dans les moules. Déposer kiwi pelé, jus de limette et sucre dans le robot culinaire et traiter jusqu'à consistance lisse. Retirez soigneusement les entonnoirs. Verser 5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à thé) du mélange aux kiwi dans chaque moule autour les bâtonnets pour endre l'écorce de melon.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 22

Recettes (suite)

Sucettes au yogourt aux fraises

4 grosses fraises coupées en quartier
10 ml (2 cuillères à thé) de sucre
1 contenant de 180 ml (6 oz.) de yogourt aux fraises
4 petites fraises tranchées finement

Déposer les 4 grosses fraises et le sucre dans le robot culinaire. Traiter jusqu'à consistance lisse. Ajouter le yogourt aux fraises et traiter jusqu'à ce que le yogourt soit bien mélangé. Déposer les tranches de fraises dans les moules. Verser environ 30 ml (2 cuillères à soupe) du mélange au yogourt dans les moules. Placer les entonnoirs et les bâtonnets dans les moules.

Sucettes margarita

1 petite limette tranchée très finement
60 ml (1/4 tasse) de limade concentrée, décongelée
30 ml (2 cuillères à soupe) de jus de raisin
22 ml (1 1/2 cuillères à soupe) de jus d'orange
Eau
Gros sel cacher

Mélanger le concentré de limade, jus de raisin et d'orange et assez d'eau pour donner une quantité de 180 ml (3/4 tasse). Déposer une tranche de limette à l'intérieur de chaque moule. Verser environ 30 ou 45 ml (2 ou 3 cuillères à soupe) du mélange de limade dans les moules. Placer les entonnoirs et les bâtonnets dans les moules. Garnir en trempant le bout des sucettes dans le sel cacher.

Sucettes aux fruits arc-en-ciel

Ananas coupé en morceaux
Pêches, pelées, dénoyautées et tranchées
Fraises, équeutées et coupées en quartiers
Kiwi, pelé et coupé en quartiers
Bleuets
Sucre au goût

Déposer une sorte de fruit à la fois et la quantité désirée de sucre dans le robot culinaire. Traiter jusqu'à consistance lisse. Verser chaque fruit dans des petits bols séparés; réserver. Verser 7 ml (1 1/2 cuillères à thé) de chaque fruit, en commençant par l'ananas et en ajoutant les autres fruits dans l'ordre indiqué, dans chaque moule. Placer les entonnoirs et les bâtonnets dans les moules.

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 23

Notes

840210700 FRv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 24

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

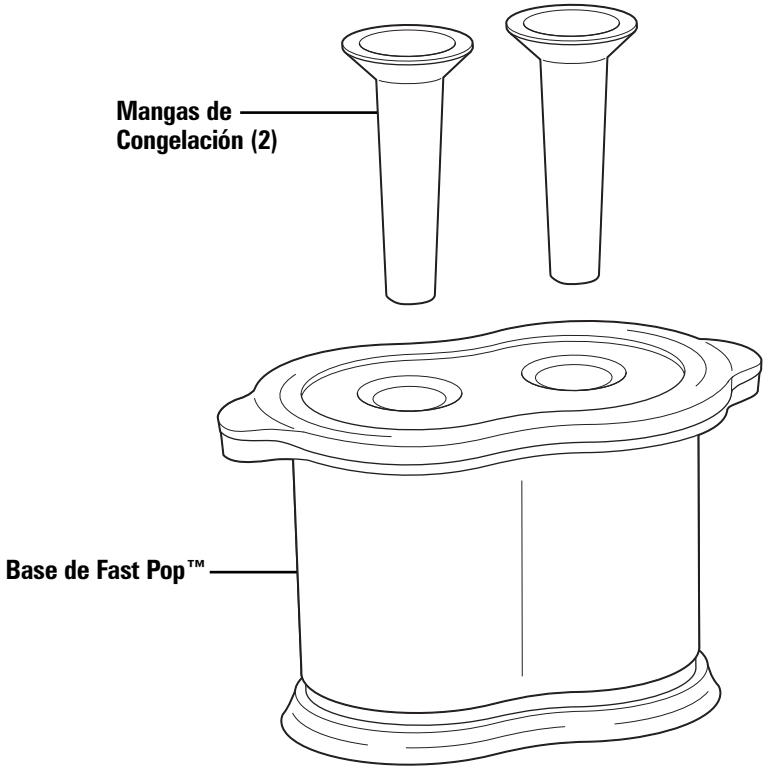
Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite**. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 25

Partes y Características

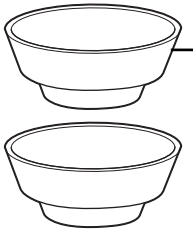


Mangas de Congelación (2)

Base de Fast Pop™

Varitas para Palitos Helados Reutilizables (6)

NOTA: Pueden utilizarse palitos de madera de tamaño normal en lugar de los palitos plásticos reutilizables.



Embudos (2)

NOTA: La máquina para hacer palitos helados Fast Pop™ de Hamilton Beach es libre de BPA en las regiones en contacto con los alimentos.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 3:00 PM Page 26

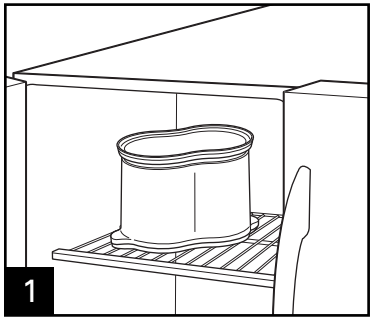
Cómo Preparar Delicias Heladas

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas antes del primer uso. Dé vuelta la base para secar y permitir la salida del exceso de agua. Es normal que salga algo de agua y no significa que el producto tenga una pérdida o que esté roto. Cuando esté completamente seca, coloque la base en el congelador durante por lo menos 8 a 12 horas. Coloque el congelador en la configuración de temperatura más fría.

NOTA: El líquido contenido en la base no es tóxico.

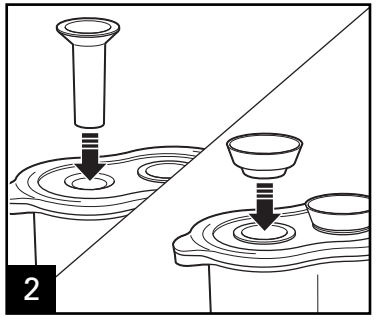
No lo coloque la base en el lavavajillas.

Utilice el artefacto sólo con el objetivo para el que fue diseñado.
Este no es un juguete o un producto para niños.

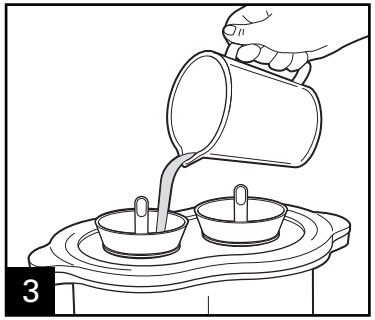


Deje que la base se congele por completo, por lo menos durante 8 a 12 horas. Verifique que la unidad se encuentre nivelada dentro del congelador.

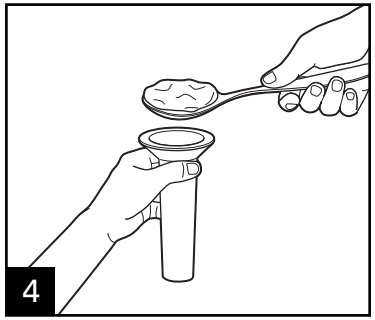
CONSEJO: Para obtener mejores resultados, congele la base boca abajo en el freezer.



Coloque las mangas de congelación en la base, junto con los embudos.



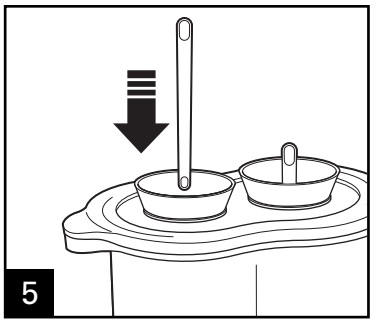
Vierta líquido frío en las mangas de congelación, asegurándose de no superar la línea superior. El uso de una taza medidora ayuda a prevenir derrames.



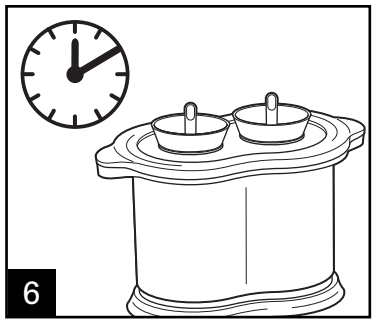
Si así lo prefiere, pueden agregarse ingredientes a la manga antes de introducirla en la base.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 2:57 PM Page 27

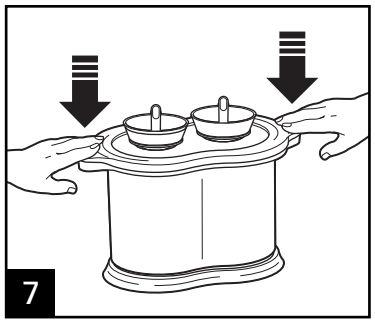
Cómo Preparar Delicias Heladas (cont.)



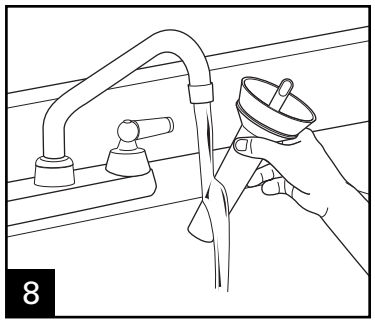
Introduzca las varitas a través del centro del accesorio de embudo y dentro del líquido.



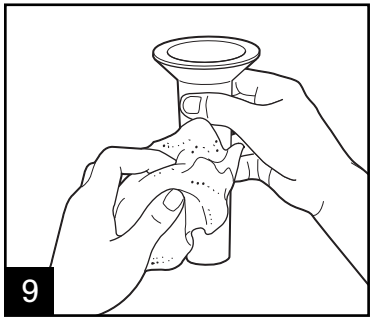
Espere aproximadamente 9–11 minutos. Una pequeña cantidad de líquido todavía puede parecer sin congelar sobre la superficie. Esto se reabsorberá dentro del palito cuando se lo quite.



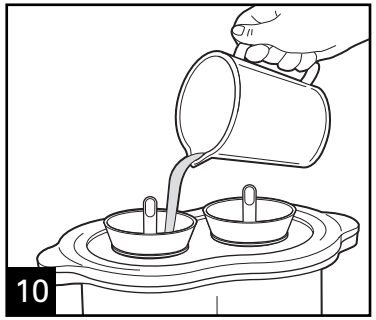
Presione hacia abajo sobre los lados en las ubicaciones de agarre ANTES de tomar la varita para quitar la manga de congelación de la base.



Para quitar el palito helado de la manga de congelación, haga correr agua sobre la parte exterior de la manga.



Antes de preparar más palitos, seque a mano la parte exterior de la manga de congelación ANTES de cada tanda.

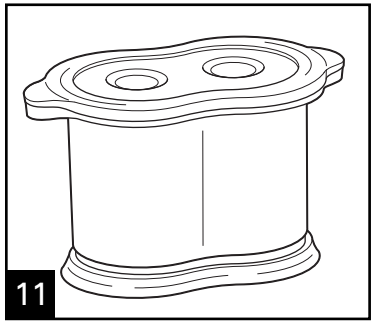


Si va a preparar una segunda tanda, INMEDIATAMENTE seque la parte exterior de las mangas, colóquelas en la máquina y repita los pasos 3–5. No lave la máquina para hacer palitos helados entre tandas.

NOTA: La segunda tanda de palitos helados siempre tarda más que la primera.

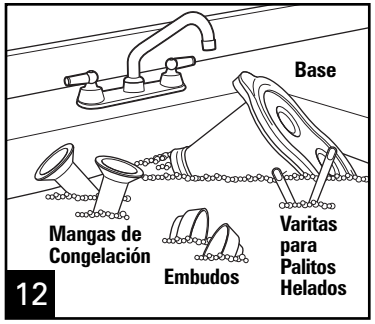
840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 28

Cómo Preparar Delicias Heladas (cont.)



11

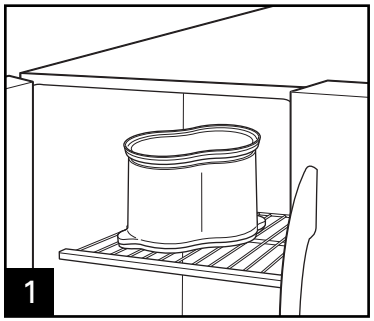
Si los palitos helados se liberan fácilmente y la base se encuentra limpia, no hace falta descongelar la unidad antes de volver a colocarla en el congelador. Si los palitos dejaron restos en la base, recomendamos lavar y secar bien la base, y luego congelar de 8 a 12 horas antes de volver a usar.



12

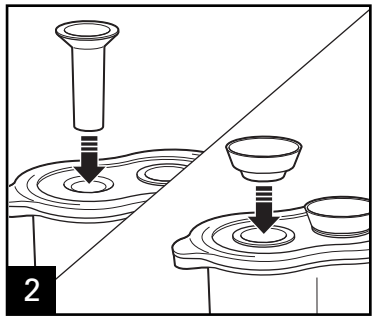
840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 2:57 PM Page 29

Cómo Preparar Delicias Heladas Divertidas e Inusuales

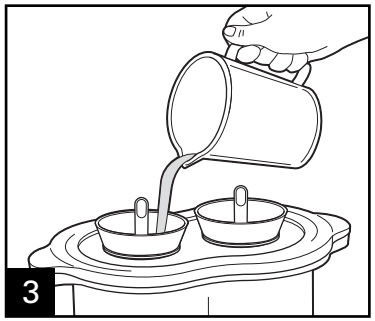


Deje que la base se congele por completo, por lo menos durante 8 a 12 horas. Verifique que la unidad se encuentre nivelada dentro del congelador.

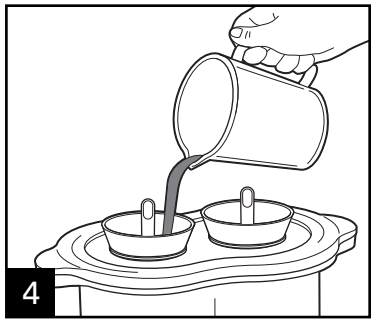
CONSEJO: Para obtener mejores resultados, congele la base boca abajo en el freezer.



Coloque las mangas de congelación en la base, junto con los embudos.



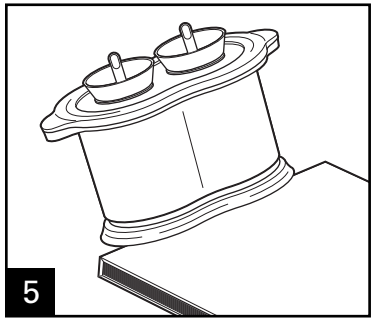
Coloque las varitas en las mangas de congelación. Llene el molde de los palitos parcialmente con líquido, luego espere unos minutos hasta que la primera capa se congele.



Vierta la siguiente capa sobre la mezcla congelada, luego espere hasta que se congelen. Repita hasta que el manga esté lleno y el palito helado se encuentre listo.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 30

Cómo Preparar Delicias Heladas Divertidas e Inusuales (cont.)



CONSEJOS PARA PREPARAR PALITOS HELADOS "ÚNICOS":

- Cuando prepare palitos helados con rayas de distintos colores, la cantidad de tandas puede ser menor ya que la unidad comienza a descongelarse cuando queda afuera.
- Inclinar la base cuando se congelan los palitos helados servirá para crear rayas en diferentes ángulos. Coloque la base de los palitos sobre un libro u otra superficie elevada mientras congela las capas inferiores. Para la capa superior, coloque de nuevo la base en forma plana sobre el mostrador; luego llene con líquido hasta la parte superior del manga de congelación.
- Pruebe agregar otros ingredientes a los palitos helados, como caramelos molidos, frutas u otras mezclas pequeñas. Las mezclas deben ser lo suficientemente pequeñas para entrar en el manga de congelación.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 31

Consejos para Mejores Resultados

- Asegúrese de que la unidad se haya lavado y secado POR COMPLETO, ya que los cristales de hielo pueden hacer que los palitos se peguen.
- Congele la base POR LO MENOS durante 8 a 12 horas.
- La base debe colocarse en forma plana en el congelador.
- Nunca coloque las mangas de congelación en la base del congelador.
- Verifique que las mangas de congelación, los embudos y las varitas se encuentren en su lugar ANTES de verter líquido en las mangas de congelación.
- Los ingredientes espesos, tales como puré de fruta, yogur y cremas pueden ponerse en capas en las mangas de congelación antes de colocarse en la base. Agregue el embudo y las varitas en su posición en el centro de los helados.
- Los líquidos refrescados y endulzados naturalmente se congelan MEJOR.
- Los helados crema, el pudding y otros ingredientes “blandos” pueden no congelarse bien de una manera tan sólida como los líquidos.
- Asegúrese de que los líquidos y los ingredientes agregados a las mangas de congelación se encuentren frías y/o refrigeradas, ya que esto ayuda a que los palitos se congelen mejor.
- ¡No toque la parte interna del molde con sus dedos porque pueden pegarse! Si sucede, pase los dedos debajo de agua tibia hasta que se despeguen de la unidad.
- No limpie la unidad con limpiadores abrasivos, esponjillas u otros productos químicos agresivos.
- Si va a preparar una segunda tanda de palitos helados, no se demore entre tandas e INMEDIATAMENTE seque la parte exterior de las mangas y colóquelas en la máquina; luego vierta el líquido e introduzca las varitas adicionales. La segunda tanda tardará más en congelarse que la tanda inicial.
- Si las mangas de congelación está completamente pegados y se pueden quitarse, NO los fuerce. No golpee ni deje caer la base. Descongele la base utilizando agua tibia. Lávela, séquela, vuelva a congelarla e intente de nuevo.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 32

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
Los palitos no se congelan o tardan demasiado en congelarse.	• Quizás la base no ha recibido el frío necesario. Asegúrese de que la base se haya colocado en el congelador por lo menos de 8 a 12 horas antes del uso. Prepare los palitos inmediatamente después de quitar la base del congelador porque la unidad comenzará a descongelarse si se deja afuera. • Quizás esperó demasiado tiempo entre tandas. • Tenga en cuenta los ingredientes que coloca en los palitos helados: cualquier producto con mucha azúcar, aceite, alcohol o grasa no se congelará tan bien como el jugo natural. • Asegúrese de que los ingredientes se encuentren fríos cuando los agrega a las mangas de congelación. • Lave y seque la base. Vuelva a congelar y pruebe de nuevo. • Recuerde, puede quedar una pequeña cantidad de líquido sin congelar en la superficie superior del palito helado. Esto es normal y no significa que los palitos no se encuentren helados.
Perdí las varitas para helados, las mangas de congelación y/o los embudos.	• Llame al 1.800.851.8900 en los EE.UU. o al 1.800.267.2826 en Canadá para solicitar las piezas de repuesto, o visite hamiltonbeach.com en los EE.UU. o hamiltonbeach.ca en Canadá para solicitar piezas de repuesto online.
La varita no queda bien colocada en la manga.	• Verifique que las varitas estén colocadas a través del accesorio de embudo y bien colocadas en la manga de congelación.
Los palitos están pegados en la base.	• ¿Se usaron mangas de congelación en la base? Los ingredientes NUNCA deben agregarse directamente a la base. • ¿Las mangas de congelación están pegadas a la base? Se puede haber congelado humedad entre la base y las mangas de congelación. Deje que la base y los palitos se descongelen por completo. Lave y seque todas las partes. Pruebe de nuevo, verificando que la base y las mangas de congelación estén bien secas.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 2:58 PM Page 33

Recetas

Palitos Helados de Limón

1 limón pequeño rebanado en láminas muy finas
Concentrado de limonada congelado
Agua
1/4 taza (125 ml) de azúcar

Presione una lámina de limón contra la parte interna de cada manga de congelación. Prepare la limonada utilizando la mitad de la cantidad recomendada de agua. Incorpore el azúcar. Vierta cerca de 2 o 3 cucharadas (30 o 45 ml) de mezcla de limonada en las mangas. Coloque las embudos y las varitas en las mangas de congelación.

Palitos Helados de Durazno y Crema

2 duraznos maduros pelados sin carozo y cortados en cuartos (o 1 taza [250 ml]) de rodajas de duraznos congelados ya descongelados)
1 cucharada (15 ml) de azúcar
1/4 taza (60 ml) de crema batida (batida hasta que forme picos)

Coloque los duraznos y el azúcar en el procesador de alimentos. Licue hasta lograr una consistencia suave. Coloque 3 cucharaditas (15 ml) de la mezcla de duraznos en cada manga de congelación. Si va a utilizar crema batida de lata, vierta 1/4 de taza (60 ml) y mezcle hasta formar picos suaves. Coloque 2 cucharaditas (10 ml) de crema batida en las mangas de congelación. Suavemente golpee las mangas para que la crema batida se asiente sobre cada capa de duraznos. Coloque 1 a 2 cucharaditas (5 a 10 ml) de la mezcla de duraznos sobre la crema batida en las mangas de congelación. Coloque las embudos y las varitas en las mangas de congelación.

Palitos Helados de Sandía

1 taza (250 ml) de sandía en trozos
1 cucharadita (5 ml) de mini chips de chocolate
1 kiwi pelado y cortado en cuartos
1 cucharadita (5 ml) de jugo de lima
1 cucharada (15 ml) de azúcar

Coloque los trozos de sandía en el procesador de alimentos. Procese hasta que queden consistentes; colóquelos en un tazón pequeño. Agregue los mini chips de chocolate. Vierta 4 cucharaditas (20 ml) de la mezcla de sandía en las mangas de congelación; llene 2/3 de las mangas. Coloque las embudos y las varitas en las mangas de congelación. Coloque la kiwi pelado, jugo de lima y el azúcar el procesador de alimentos. Procese hasta que queden consistentes. Quite cuidadosamente las varitas. Coloque 1 a 2 cucharaditas (5 a 10 ml) la kiwi pelado en las mangas de congelación palos para hacer corteza de la sandía.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 34

Recetas (cont.)

Palitos Helados de Yogurt de Frutillas

4 frutillas grandes cortadas en cuartos
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
1 recipiente (6 oz. [180 ml]) de yogurt de frutillas
4 frutillas pequeñas rebanadas en cortes finos

Coloque 4 frutillas grandes y el azúcar en el procesador de alimentos. Agregue el yogurt de frutillas; procese hasta que quede bien homogéneo. Presione las rodajas de frutilla en la parte interna de las mangas de congelación. Coloque 2 cucharadas (30 ml) de la mezcla de yogurt en las mangas de congelación. Coloque las embudos y las varitas en las mangas de congelación.

Palitos Helados Imitación Margarita

1 lima pequeña rebanada en láminas muy finas
1/4 taza (60 ml) de concentrado de limada congelado
2 cucharadas (30 ml) de jugo de pomelo
1 1/2 cucharadas (22 ml) de jugo de naranja
Agua
Sal gruesa Kosher

Mezcle el concentrado de limada, el jugo de pomelo, el jugo de naranja y agua suficiente para preparar 3/4 taza (180 ml). Presione una lámina de lima contra la parte interna de cada manga de congelación. Vierta cerca de 2 o 3 cucharadas (30 o 45 ml) de mezcla de limada en las mangas. Coloque las embudos y las varitas en las mangas de congelación. Coloque la sal Kosher en las puntas de los palitos helados para adornar.

Palitos Helados de Arco Iris de Frutas

Piña cortada en trozos
Duraznos pelados sin carozo y cortados en rodajas
Frutillas sin cabito y cortadas en cuartos
Kiwi pelado y cortado en cuartos
Arándanos
Azúcar a gusto

Trabajando con una fruta por vez, coloque la fruta y el azúcar a gusto en el procesador de alimentos. Licue hasta lograr una consistencia suave. Vierta cada fruta en tazones separados; separe. Comenzando con la piña y haciendo capas en el orden indicado, vierta 1 1/2 cucharaditas (7 ml) de cada fruta en las mangas de congelación. Coloque las embudos y las varitas en las mangas de congelación.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 35

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

840210700 SPv04.qxd:Layout 1 11/15/11 1:58 PM Page 36

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:	**Tipo:**
68771	**IC08**

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".